

批发采购高端食用油 厂家供应 值得信赖

产品名称	批发采购高端食用油 厂家供应 值得信赖
公司名称	山东百牌汇商务服务有限公司
价格	100.00/桶
规格参数	玉金香:5L 4L 1.8L 寄母山:5L 4L 1.8L 金品一族:5L 4L 1.8L
公司地址	山东省莱芜经济开发区赢牟东大街99号莲河家园A3段-2
联系电话	0634-6677788 18606341708

产品详情

批发采购高端食用油 厂家供应 值得信赖

核心提示：市面上，食用油种类繁多，除了风味不一，不同油脂的差别在于脂肪酸的种类和构成比例不同。每种油脂有何特点，结合多数人的饮食特点，究竟哪种更值得推荐呢？

受访专家：中国人民解放军309营养科主任 左小霞

市面上，食用油种类繁多，除了风味不一，不同油脂的差别在于脂肪酸的种类和构成比例不同。每种油脂有何特点，结合多数人的饮食特点，究竟哪种更值得推荐呢？

类型：高油酸型

代表：橄榄油、茶籽油

推荐等级：

优点：橄榄油含80%以上不饱和脂肪酸，其中70%以上是单不饱和脂肪酸，即油酸。食用富含油酸的油，利于降血脂、抗血凝、阻止动脉粥样斑块的形成。橄榄油还含抗氧化物——橄榄多酚、角鲨烯和-谷固醇，有助于预防心血管。茶籽油和橄榄油十分类似，均属于高油酸型植物油，其油酸含量甚至比橄榄油还高，可达80%以上，营养价值、食疗功能两者不分伯仲。不过，相比橄榄油，国产茶籽油性价比更高。

缺点：相对大豆油来说，橄榄油和茶籽油的维生素E含量不高。

建议：如想充分发挥保健作用，淡绿色且散发橄榄清香的高级初榨橄榄油用于凉拌或做汤，而一般橄榄油用来炒菜、炖菜均可，只需控制好温度，不要冒油烟。国产茶籽油炒菜、凉拌都行，购买时优先选择

压榨产品，质量更好。橄榄油掺假现象比较常见，选购时不要贪便宜。

类型：均衡型

代表：花生油、芝麻油、米糠油、低芥酸菜籽油

推荐等级：

优点：花生油所含饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸的比例大概是3 4 3，各类脂肪酸所占比重比较平衡，因此算是均衡型植物油。此类食用油还包括芝麻油、米糠油、低芥酸菜籽油等。压榨生产的花生油香气浓郁，其中维生素E和胡萝卜素等营养成分保存较多。芝麻油也有沁人心脾的香气，同时富含维生素E、芝麻素、芝麻酚、植物固醇等，有益于预防心血管

缺点：这类油所含油酸不及橄榄油和茶籽油，以花生油为例，油酸含量大概是茶籽油的一半左右。

建议：这类植物油耐热性不错，适合一般炒菜，如用来油炸就比较可惜。花生油分为压榨产品和溶剂浸提产品，前者更香，购买时，挑选品牌、等级高的产品，这是因为，花生容易被黄曲霉毒素污染，且这种毒素容易溶于油脂，劣质花生油存在这方面风险。通过传统压榨法或水代法生产的芝麻油，在香气和营养价值上更好，但芝麻油的香气经不住高温加热，因此用于凉拌、蘸料或做汤添加。

核心提示：市面上，食用油种类繁多，除了风味不一，不同油脂的差别在于脂肪酸的种类和构成比例不同。每种油脂有何特点，结合多数人的饮食特点，究竟哪种更值得推荐呢？

类型：高亚油酸型

代表：大豆油、玉米油、葵花籽油、小麦胚芽油

推荐等级：

优点：大豆油的脂肪酸组成为亚油酸51.7%、油酸22.4%、亚麻酸6.7%和棕榈酸11.1%，由于亚油酸含量丰富，属于高亚油酸型植物油，玉米油、葵花籽油、小麦胚芽油等也属此类。大豆油、玉米油、葵花籽油均富含维生素E，此外，大豆油含卵磷脂、玉米油含抗氧化物阿魏酸酯、葵花籽油含植物固醇和磷脂，各有保健作用。相比之下，压榨型葵花籽油更值得推荐，因为其所含抗氧化成分比其他几种油更多。

缺点：由于亚油酸和亚麻酸都不耐热，所以这类油脂在煎炸或反复受热后，容易氧化聚合，对健康有害。

建议：这类植物油怕热，所以适合用来炖煮菜肴，日常炒菜也行，但要控制温度，别让油锅冒烟，应热锅凉油，用来油炸十分不妥。

类型：饱和型

代表：猪油、黄油、牛油、椰子油、棕榈油

推荐等级：

优点：猪油中含饱和脂肪酸43.2%、油酸44.2%、亚油酸8.9%，由于饱和脂肪酸占比很高，因此称为饱和型食用油，和它类似的还有黄油、牛油等动物油，以及棕榈油、椰子油等植物油。由于饱和程度较高，这类油脂的耐热性较好，长时间受热后氧化聚合较少，这是最为突出的优点。因此，这类油脂常被用来加工面点、煎炸食品，打造酥脆的口感。

缺点：大多动物油脂含较多胆固醇，以猪油为例，平均每百克含胆固醇93毫克，不适合心血管患者食用。

建议：除大运动量人群外，不建议多数人经常食用这类油脂，因为摄入肉类和奶类足以获得充足饱和脂肪酸成分。喜欢吃各种酥脆食品的人最明白，难忘的口感背后隐藏着大量的饱和油脂，还是控制食用为妙。

百牌汇是专业的食用油贴牌代理商，旗下的山东寄母山食品有限公司和泰安大江食品有限公司两家食用油专业的生产工厂，随时欢迎考察，资质齐全，质量放心。

主营产品：花生油，玉米油，葵花籽油，菜籽油，调和油，大豆油。

5L花生油，丰富营养，健康饮食每一天！原料从农田到餐桌，安全无农残。原料选自泰山脚下小白沙花生。花生以沙质土壤生产的品质好，主要产在中国，被称为“东方油”，有医书记载‘食用花生养胃、滑肠润燥’。花生油是世界上五种最重要食用油之一，取自花生仁，仁中含油44%-55%。花生油呈浅黄色，透明而芳香，味美，是优良的食用油脂，花生油氢化后可替代可可脂。“浓香花生油”用特种工艺生产，不经任何化学处理即可直接食用，气味芳香，晶莹剔透，实现了人们返璞归真的愿望。

选择百牌汇，低价实惠，品种繁多，由食用油厂家供应，批发，招商，代理，团购的优先选择，专业营销团队服务扶持，孝文化底蕴，众多成功案例，强强合作，以品质共赢！

搜索“百牌汇”进入官网了解更多专业信息。

欢迎致电咨询 百牌汇

公司名称：山东百牌汇商务服务有限公司

电话：0634-6677788

电子邮件：18606341708@163.com